

Notizie



# Cotti in Fragranza a Palermo. La pasticceria del carcere Malaspina cresce e offre belle opportunità

30 Nov. 2018, 04:25 | a cura di Livia Montagnoli



POCO PIÙ DI DUE ANNI FA IL CARCERE MINORILE DI PALERMO COMINCIAVA A SFORNARE I PRIMI BISCOTTI. DUE ANNI DOPO IL PERCORSO DI AVVIAMENTO PROFESSIONALE SEGUITO DALL'ASSOCIAZIONE RIGENERAZIONI SI È RIVELATO VINCENTE. E CONFERMA LA BONTÀ (IN TUTTI I SENSI) DEI PROGETTI DI ECONOMIA CARCERARIA.



## Il valore dell'economia carceraria

In un mondo che dello storytelling ha fatto il più potente veicolo di comunicazione, ci sono storie da raccontare decisamente più esemplari di altre. Come quella di un riscatto sociale che passa attraverso la gestualità e le relazioni del cibo per restituire dignità agli individui. Anche, e soprattutto, a chi ha sbagliato in passato, ed è in cerca di stimoli per ricominciare. A Palermo, il caso dell'**Istituto Penale per Minorenni Malaspina** evidenzia questa realtà molto meglio di tante parole. Non l'unico progetto di economia carceraria cresciuto in seno agli istituti di detenzione italiani, bisogna ribadirlo: sono sempre più numerose le attività produttive carcerarie con finalità gastronomiche che punteggiano un sistema nazionale in grado pure di fare rete. I casi più celebri e consolidati della Pasticceria Giotto di Padova e il caseificio [Cibo Agricolo Libero](#) guidato da Vincenzo Mancino a Rebibbia, periferia romana; e tanti altri progetti che variamente si scrivono al ruolo, talmente numerosi che è difficile censirli tutti, tra esempi di ristorazione dietro le sbarre, produzione di vino e birra, trasformazione di materie prime della terra, orti nascosti (come il [pionieristico Orto delle Meraviglie](#) al carcere femminile della Giudecca, Venezia). Di molti abbiamo già scritto, ed è un'abbondanza di voci - molto riunite a Roma la primavera scorsa, in occasione del [primo Festival dell'Economia Carceraria](#) ideato da Semi di Libertà - che fa decisamente morale. Specie perché l'happy ending non è un finale già scritto: produrre in carcere significa rispettare regole rigide per operare in regime di massima sicurezza, lavorare con continuità sull'equilibrio del gruppo e dei singoli, superare pregiudizi e barriere duri a morire. L'obiettivo, ricordiamo anche questo, è quello di favorire un graduale avviamento professionale che riduca il rischio di recidiva una volta scontata la pena. Ma i prodotti "dal" carcere hanno conquistato anche un nicchia di mercato sempre più pervicace.

## Cotti in Fragranza. Due anni dopo

E allora torniamo a Palermo, dove le cose stanno decisamente evolvendo verso il meglio. Nel 2016 la cooperativa Rigenerazioni Onlus [ha avviato](#) nel carcere minorile il laboratorio Cotti in Fragranza: un nome simpatico per giocare sulle circostanze, e la bussola puntata sulla produzione di biscotti secchi e specialità di pasticceria realizzati sotto la guida costante di un professionista e con l'assistenza delle educatrici dell'associazione. Lo slogan? Se non li gusti, non li puoi giudicare. I prodotti da gustare, nell'arco di due anni di attività, sono cresciuti per numero e varietà: dalla prima invenzione con la marmellata di mandarini di Ciaculli (raccolti in un terreno confiscato alla mafia), ai frollini al cioccolato di Modica e arancia, ai cioccolatini. Fino alle proposte salate, come i Picciottelli, snack al formaggio ed erbe aromatiche, disponibili anche in versione vegana. Con collaborazioni instaurate sul territorio per la creazione del packaging, la gestione della logistica, la distribuzione dei prodotti in città e su tutto il territorio nazionale (Cotti in Fragranza è presente anche sul circuito online di [Addiopizzostore.com](#), nato qualche mese fa per l'e-commerce di prodotti antiracket) il bilancio del primo compleanno, nel 2017, parlava di 13mila pacchi di biscotti venduti - per circa 4 tonnellate di prodotto - distribuiti in oltre 50 punti vendita.



## ULTIME NOTIZIE



illycaffè si allea con la guida Michelin per le Stelle Verdi



Eataly chiude a Bari e Forlì. Ma la Locanda del Gambero Rosso non si arrende



Ortigrandi: la birra con luppolo dell'isola di Capraia



Tutto sull'aglio: proprietà, benefici, tipologie e ricette



e!Barri a Barcellona: il gruppo si scioglie. Addio ai Tickets (e agli altri locali) di Albert Adrià

## Gambero Rosso Premium

**PIZZA A TAGLIO**  
**Da Rizieri**  
La pizzeria Rizieri è un'autentica istituzione a Viareggio, aperta dal 1938, ancora oggi è un punto di riferimento per buongustai... [Leggi la scheda](#)

**ETNICO**  
**Curry & Co**  
In zona universitaria, un locale piccolo, informale, genuino, condotto con bravura e cortesia, dove poter gustare piatti della cucina asiatica... [Leggi la scheda](#)

**PIZZERIA**  
**Spizria**  
Gli specialisti della pizza. Ecco il claim di questo brand che ha adaginato la cultura della pizza napoletana in Perù... [Leggi la scheda](#)

**WINE BAR**  
**D'Orto**  
Un'osteria che offre un'ampia e ragionata selezione di etichette ben esposte sugli scaffali ed è anche un ristorante accogliente, grazie... [Leggi la scheda](#)

**VINO**  
**Cortona Syrah Principe 2010**  
... [Leggi la scheda](#)

**VINO**  
**OP Bonarda Vivace Il Cassino 2017**  
... [Leggi la scheda](#)

**VINO**  
**Brunello di Montalcino V. del Lago 2015**  
... [Leggi la scheda](#)

**CANTINE**  
**Fattoria Mantellassi**  
Una storia enologica lunga oltre mezzo secolo è il biglietto da visita principale di questa realtà con sede a Magliano... [Leggi la scheda](#)





Due anni dopo, i traguardi raggiunti e i progetti in cantiere sono ancora più ambiziosi (grazie anche al contributo di Unicredit, che ha sposato la causa): presto nascerà un nuovo centro di produzione dedicato alla linea salata e al servizio di catering che porterà i piatti di Cotti in fragranza nelle mense della città e a sostegno delle associazioni che sfamano i senza fissa dimora. La ristrutturazione della Casa San Francesco a Ballarò (sede satellite del carcere, che garantirà 4500 metri quadri per allargare la produzione) è già iniziata, e darà lavoro a cinque persone. Mentre sono già due le assunzioni concretizzate alla fine del percorso di formazione (più quattro tirocinanti, di cui due detenuti dell'area penale). Un bel lavoro di sinergia tra pubblico e privato che può fare scuola.

[cottiinfragranza.com](http://cottiinfragranza.com)

a cura di Livia Montagnoli



Gnocchi di patate con Parmigiano Reggiano



Fregola con vongole e bottarga



Crocante di capra con fragole, pere, carote e saba di Fabrizio Mantovani



Gnocchi con pecorino di fossa

### Ti può interessare



Dove trovare i migliori bignè di San Giuseppe di Roma (anche da as...



Zeppole di San Giuseppe a domicilio, dove ordinarle. E a Milano il...



Altrove apre a Palermo. Il caffè "in viaggio" di Moltivolti



Novità da Pasticceria Marisa: torte da credenza, aperitivi, macaro...



La Forneria di Nonna Mirella a Roma. Un cambio vita nel segno del ...



Carnevale delivery. Le migliori pasticcerie per frappe, chiacchier...

### Gambero Rosso



Chi siamo  
Investor Relations  
Contatti  
Termini e condizioni  
Carta della qualità  
Informativa Privacy  
Informativa sulla protezione dei dati  
Cookie policy  
Impostazioni privacy

Notizie  
Calendario eventi  
Mensile  
Settimanale Tre Bicchieri  
Vini  
Ristoranti  
Oli  
Bar d'Italia  
Pasticcerie  
Enoteche  
Ricette  
Pane  
Street Food  
Top Italian Restaurants

Premium  
Store  
University  
Corsi di cucina  
Guide e libri  
Eventi Gambero Rosso  
Abbonamenti

© Gambero Rosso SPA 2020 - P.Iva 0605141007 - Codice SDI: RWBS4P8

Privacy. Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: dpo@class.it